

# Programa académico

10 de julio

## Módulo 1

### Compuestos Bioactivos y su efecto en la microbiota

- 1. Compuestos bioactivos dietarios la microbiota intestinal y sus efectos metabólicos**  
Dra. María Puy Portillo, Universidad del País Vasco, España.
- 2. Función y modulación de la barrera epitelial intestinal a través del uso de Probióticos, Prebióticos y Simbióticos**  
Luis G. Bermúdez Humaran, Universidad de Francia, Francia.
- 3. El efecto de la combinación de alimentos funcionales en la microbiota de personas que viven con diabetes**  
Dra. Isabel Medina, Instituto Nacional de Pediatría, México.
- 4. Los compuestos bioactivos crecimiento y envejecimiento**  
Dra. Anika E. Wagner, Universidad de Giessen, Alemania.



## Módulo 2

### Importancia de los nutrimentos en la salud y enfermedad

- 5. Importancia del calcio y la vitamina D en el crecimiento de los niños**  
Dra. Samantha L. Huey, Universidad de Cornell, EUA.
- 6. Señalización de la vitamina D en el timo: implicaciones para la autoinmunidad**  
Prof. Dr. John H. White, Universidad McGill, Canadá.
- 7. Efecto del tipo y concentración de proteína dietaria sobre la microbiota intestinal y sus consecuencias metabólicas**  
Dr. Armando Roberto Tovar Palacio, Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México.
- 8. Eje intestino cerebro en el envejecimiento y deterioro cognitivo**  
Dra. Nimbe Torres y Torres Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México.



11 de julio

## Módulo 3

### Regulación del sistema inmune a través de la microbiota

- 9. Interacción huésped-microbioma en la salud y la enfermedad**  
Dr. Eran Elinav, Instituto Weizmann de Ciencias, Israel.
- 10. Importancia de la nutrición en la defensa inmunitaria. Papel del yogurt y sus componentes naturales.**  
Dra. Rosa María Ortega Anta, Universidad Complutense de Madrid, España.
- 11. La alteración de las interacciones entre la microbiota y el epitelio intestinal como factor clave de enfermedades no transmisibles**  
Dra. Mariana X. Byndloss, Universidad Vanderbilt, EUA.
- 12. Farmacomicrobiomica en terapias anticancerígenas y su relación con la microbiota**  
Dra. Silvia Turróni, Universidad de Bolonia, Italia.



## Módulo 4

### Nutrición Culinaria: nutrimentos clave en la infancia y el adulto mayor

- 13. Inseguridad alimentaria y calidad de la dieta: explorar por qué son importantes y descubrir cómo se relacionan.**  
Dra. Heather A. Eicher-Miller, Universidad Purdue, EUA.
- 14. Recetas para el lunch**
  - Chef Gloria Zabalgoitia, México.
  - Dra. Laura Alejandra Velázquez Villegas Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México.
  - Dra. Claudia Pimentel Hernández Instituto Nacional de Pediatría, México.
- 15. Recetas para el adulto mayor**
  - Chef Gloria Zabalgoitia, México.
  - Dra. Sonia López Cisneros, Instituto Nacional de Geriátrica, México.
  - Dra. Aurora Serralde Zuñiga, Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México.



Regístrate en:

[www.nutritionforummx.com](http://www.nutritionforummx.com)